



CAPPUCCINO BROWNIES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



mittel

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN TEIG

125 g

125 g Butter, weich

125 g Zucker

2 Ei(er)

1 Pkg. Vanillezucker

125 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

125 g Weismehl

1 Pkg. Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

200 g Frischkäse

20 g Lösliches Kaffeepulver

20 g Puderzucker

FÜR DIE DEKORATION

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade dazumischen.
4. QimiQ Saucenbasis löffelweise dazugeben.
5. Mehl-Backpulver-Mischung vorsichtig unterheben.
6. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Für die Creme: QimiQ Vanille glatt rühren. Frischkäse, Nescafé und Puderzucker dazugeben und rühren, bis sich der Nescafé aufgelöst hat.
8. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Geschmolzene Schokolade in eine Tüte füllen und die Brownies damit dekorieren.